

Millefeuille au café

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 500g de farine T55
- 50g de beurre fondu
- 10g de sel
- 250g d'eau
- 325g de beurre
- 10 minutes avant la fin du repos de la détrempe, sortez le beurre du réfrigérateur. Tapez sur le beurre avec le rouleau à pâtisserie à plusieurs reprises, de façon à obtenir un beurre élastique mais pas pommade ou chaud. Le beurre doit être souple, brillant et élastique mais pas collant.
- 750g de lait entier
- 250g de crème liquide entière
- 4 œufs
- 220g de sucre
- 90g de maïzena
- 50 à 60g de tralblit (extrait de café) selon si vous souhaitez la crème plus ou moins forte
- 150g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 15g de sucre glace

Préparation

1. Ajoutez ensuite la farine, et pétrissez en vitesse 1 pendant 1 à 2 minutes.
2. Arrêtez de pétrir dès que la pâte est homogène, si vous pétrissez trop longtemps la pâte deviendra élastique.
3. Fleurez le plan de travail, déposez la détrempe sur le plan de travail et formez une boule.
4. Étalez-la légèrement de façon à obtenir un petit rectangle, puis filmez-la au contact et placez-la au frais pour minimum 30 minutes.
5. 10 minutes avant la fin du repos de la détrempe, sortez le beurre du réfrigérateur.
6. Tapez sur le beurre avec le rouleau à pâtisserie à plusieurs reprises, de façon à obtenir un beurre élastique mais pas pommade ou chaud.
7. Le beurre doit être souple, brillant et élastique mais pas collant.
8. Mettez le beurre au centre d'une feuille de papier sulfurisé et repliez-la de façon à obtenir un petit rectangle.
9. Étalez le beurre dans cette « enveloppe » de papier sulfurisé de façon à avoir une épaisseur homogène, puis placez-la au réfrigérateur avec la détrempe pour qu'ils soient à la même température.
10. Ensuite, étalez la détrempe de façon à ce qu'elle soit de la même longueur et 2 fois plus large que le beurre.
11. Placez le beurre au centre de la détrempe, et repliez la détrempe de façon à enfermer le beurre, en faisant attention à ne pas emprisonner de bulle d'air entre le beurre et la pâte.
12. Soudez les deux éléments en appuyant dessus avec le rouleau à pâtisserie.
13. Ensuite, étalez la pâte (si besoin, pensez à fariner le plan de travail).
14. La pâte doit être entre 3 et 4 fois plus longue que large.
15. Enlevez ensuite la farine avec une brosse, puis faites un tour double : repliez un peu le bas de la pâte vers le haut, puis le haut de la pâte vers le bas (l'endroit où les deux se rejoignent ne doit pas être au milieu, mais dans la moitié basse de la pâte).
16. Les bords doivent se rejoindre correctement, vous pouvez tirer un peu sur la pâte pour avoir des bords qui se rejoignent bien, mais sans se superposer.

17. Ensuite, pliez la pâte en deux, puis tournez la pâte d'un quart de tour, de façon à avoir l'ouverture sur le côté droit (comme un livre).
18. Soudez le haut et le bas de la pâte en appuyant légèrement avec le rouleau à pâtisserie.
19. Si la pâte est encore froide et a la bonne consistance, vous pouvez enchaîner avec le deuxième tour double, sinon filmez-la et placez-la au frais pendant 30 minutes avant de continuer.
20. Après le deuxième tour double, filmez la pâte et laissez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
21. Après le repos, faite à nouveau deux tours doubles (idem que la première fois, si vous sentez que votre pâte a réchauffé, qu'elle colle ou autre problème, vous pouvez la remettre au frais quelques minutes entre le 3ème et le 4ème tour double).
22. Une fois le dernier tour double effectué, filmez la pâte et laissez-la au frais pendant à nouveau 30 minutes minimum.
23. Ensuite, étalez la pâte en deux plaques de 30x40cm.
24. Comme à chaque étape, enlevez l'excédent de farine avec la brosse.
25. Déposez chaque rectangle de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé.
26. Piquez la pâte sur toute sa surface avec une fourchette, puis filmez la pâte feuilletée au contact et remettez-la au frais pendant 30 minutes.
27. Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante, placez une feuille de papier sulfurisée puis une plaque perforée sur la pâte feuilletée.
28. Au bout de 10 minutes, ajoutez deux plaques sur la première, et continuez la cuisson pendant 45 minutes.
29. Ensuite, retirez les 3 plaques et le papier sulfurisé, puis saupoudrez de sucre glace et enfournez à 210°C pendant 5 à 10 minutes (surveillez bien pour que la pâte caramélise mais ne brûle pas).
30. Débarrassez la pâte feuilletée cuite sur une grille, et laissez refroidir totalement.
31. Recommencez le processus de cuisson avec la deuxième plaque de pâte feuilletée.
32. Crème pâtissière au café : de lait entier de crème liquide entière 4 œufs de sucre de maïzena 50 à de tralbit (extrait de café) selon si vous souhaitez la crème plus ou moins forte Faites chauffer le lait et la crème.
33. Fouettez les œufs avec le sucre et la maïzena.
34. Versez le liquide chaud dessus en remuant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
35. Faites épaissir la crème à feu moyen en fouettant sans arrêt.
36. Hors du feu, ajoutez le tralbit et mélangez bien à nouveau.
37. Débarrassez la crème, filmez-la au contact et faites-la refroidir totalement.
38. Montage & décoration : de crème liquide à 35% de matière grasse de sucre glace Extrait de vanille Poudre de café A l'aide d'un couteau scie et en vous aidant d'un gabarit ou d'une règle, découpez les bords de la plaque de pâte feuilletée de façon à obtenir un rectangle bien net.
39. Divisez ce rectangle en 3 rectangles égaux.
40. Ne coupez pas en appuyant le couteau mais bien en sciant petit à petit avec des mouvements de va et vient.
41. Détendez la crème pâtissière, puis placez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1,2cm de diamètre environ.
42. Garnir le premier rectangle de pâte feuilletée avec la crème pâtissière, puis recouvrez avec le deuxième rectangle.
43. Tassez le tout en appuyant légèrement (mais attention à ne pas casser la pâte qui est fragile, vous pouvez appuyer avec une plaque à pâtisserie, cela aide pour appuyer uniformément mais pas trop fort).
44. Pochez à nouveau la crème sur la pâte feuilletée, et recouvrez avec le dernier rectangle.

45. Appuyez à nouveau légèrement, puis à l'aide d'une spatule, enlevez l'excédent de crème pour avoir des bords bien nets.
46. Placez le millefeuille au réfrigérateur.
47. Montez la crème en chantilly, puis ajoutez le sucre et la vanille.
48. Ensuite, coupez le millefeuille.
49. Pour ça, découpez la première couche de pâte feuilletée avec le couteau scie en faisant des mouvements de va et vient, puis coupez le reste d'un coup sec avec un grand couteau lisse.
50. Couchez chaque millefeuille sur le côté, puis pochez la chantilly avec une poche à douille munie d'une douille saint honoré.
51. Saupoudrez avec un peu de café en poudre, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com